

Apfel-Quark-Bällchen

Zutaten | 4 Portionen

200 g	Quark
90 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
100 ml	Rapsöl
300 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
6	Äpfel, z.B. Boskop
	Zimt-Zucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Quark, Zucker, Vanillezucker und Öl verrühren.
- Mehl und Backpulver mit dem Knehtaken unterkneten.
- Äpfel waschen, vierteln, entkernen und grob in Würfel schneiden. Die Apfelstückchen anschließend in die Quarkmasse kneten.
- Aus dem Apfel-Quark-Öl-Teig anschließend 8-g Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Sie werden bei 180° C Umluft ca. 25min gebacken.
- Apfel-Bällchen mit Zimt-Zuckermischung bestreuen und servieren.

Tipp:

Um die Bällchen zu formen, kann man die Hände zwischendurch in kaltes Wasser tauchen. Der Teig klebt nicht so an den Händen und die Apfel-Bällchen lassen sich leichter rollen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 326 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
719 kcal	25,9 g	108 mg	14,9 mg	71 mg